***Проект***

***Договор №***

***на оказание услуг общественного питания учащихся***

  *г. Великие Луки «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_2016 года*

 Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №16», именуемое в дальнейшем – «ЗАКАЗЧИК», в лице директора Усачевой Марины Александровны, действующего на основании Устава с одной стороны и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, с другой стороны, в дальнейшем именуемые «Стороны» на основании протокола подведения итогов открытого аукциона от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г.№\_\_\_ заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. ***Предмет договора***

1.1 Предметом настоящего договора является выполнение заказа на предоставление услуг общественного питания для нужд муниципального автомного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №16» на основе ряда законодательных и нормативных документов: Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.92 г. № 2300-1; «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. № 52-ФЗ; «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ; правил оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства РФ от 15.08.97 г. № 1036, Федеральный закон от 18.07.2011г. № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», протокола подведения итогов открытого аукциона от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

***2. Цена договора и порядок расчетов***

2.1 Цена настоящего договора составляет **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ рублей \_\_\_\_ копеек.**

2.2 Цена договора включает в себя стоимость услуг общественного питания, стоимость продуктов питания, накладные расходы, расходы на перевозку, страхование, уплату таможенных пошлин, налогов, сборов других обязательных платежей, в т.ч. НДС (в зависимости от системы налогообложения) и иные затраты, которые Исполнитель несет в ходе исполнения настоящего договора.

 Цена единицы Услуги и общая сумма Услуги отражается в Спецификации №1, являющейся неотъемлемой частью настоящего договора.

2.3 Цена договора является твердой и не может изменяться в ходе исполнения договора, за исключением случаев, установленных законодательством Российской Федерации.

2.4 Источник финансирования заказа: Долевое финансирование с областного бюджета, местного бюджета, родительской платы.

2.5 Форма, срок и порядок оплаты ежемесячно: оплата услуг осуществляется в течение 30 банковских дней после предъявления расчётных документов, по безналичному расчёту. Документы на оплату предоставляются до 5 числа, месяца следующего за расчётным периодом (месяц). Авансовый платёж 30%.

***3. Основные требования***

 3.1 Основные требования:

 - кулинарная продукция должна соответствовать требованиям стандартов отрасли, сборников рецептур и кулинарных изделий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам, при соблюдении санитарных правил для предприятий общественного питания;

- предоставление услуг общественного питания из продуктов соответствующих ГОСТам, ТУ, принятым для данного вида продуктов питания и снабженных соответствующими сертификатами, качественными удостоверениями, ветеринарными справками надлежащим образом подтверждающими качество и безопасность продуктов;

- бесперебойное предоставление услуг согласно режиму (графику), согласованному с Заказчиком в течение всего периода;

- обеспечение предоставления услуг к столовым, работающим в режиме раздаточных, а также подвоз продуктов питания транспортом Исполнителя, имеющим санитарный паспорт.

- организация буфетного обслуживания

 ***4. Права и обязанности сторон***

**Заказчик обязан**:

4.1 Создать условия для предоставления услуг согласно согласованного сторонами графика питания.

4.2 Обеспечить посещаемость детей.

4.3 Обеспечить учет и расчеты за оказанные Исполнителем услуги согласно настоящему договору.

4.4 Сверка расчетов за питание по фактической посещаемости детей и взаиморасчеты по настоящему договору должны быть произведены в течение 10 дней со дня оказания услуг по настоящему договору.

4.5 Осуществлять медработником, а в его отсутствии директором школы или ответственным за питание, контроль поступающих полуфабрикатов и других продуктов, а также бракераж готовой продукции в установленном порядке.

**Исполнитель обязан**:

4.6 Самостоятельно обеспечивать себя необходимыми продовольственными товарами, а также обеспечить требуемые санитарные условия для доставки, хранения и кулинарной обработки продуктов питания.

4.7 «Исполнитель» несет полную юридическую ответственность за безопасность питания, нормы вложения сырья, отпуск полновесной продукции.

4.8Укомплектовать пищеблок образовательного учреждения квалифицированными кадрами:

 - повара: обязательное средне - техническое образование по специальности «повар»;

 - заведующие производством: обязательное средне - техническое образование по специальности «технолог общественного питания», «повар».

4.9 Обеспечить предоставленное «общеобразовательным учреждением» помещение – инвентарем, столовой и кухонной посудой, столовыми приборами, моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с нормативами.

4.10 Провести поверку весоизмерительных приборов.

4.11 Производить завоз продовольственного сырья и готовой пищевой продукции, кулинарных и кондитерских изделий специализированным автотранспортом, отвечающим требованиям СанПин 2.3.6.1079-01.

4.12 Поставку продовольственного сырья сопроводить необходимой документацией в соответствии пункту 6.26. СанПин 2.4.5.2409-08(удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, декларации соответствия, документов ветеринарно-санитарной экспертизы и другие).

4.13 За счет собственных средств обеспечить прохождение персоналом пищеблока аттестации по санитарному обучению и медицинского осмотра.

4.14 Ответственное лицо «Исполнителя» обязан пройти обучение и проверку знаний по охране труда и иметь не ниже 3 группы допуска по электробезопасности:

заведующая производством должна пройти обучение и проверку знаний по охране труда за счет средств исполнителя в соответствии Трудового кодекса РФ статьи 212, 255, п. 231 Постановления Минтруда и Минобразования от 13.01.203 г.,1/29 Порядка обучения по охране труда и проверке знаний от 12.02.2003 № 4029.

4.15 Обеспечить пищеблок Инструкциями по охране труда для всех категорий работающих и Инструкциями по безопасной работе на каждом виде оборудования.

4.16 Предоставить услуги по организации питания в общеобразовательном учреждении в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08, с 2х недельным примерном меню, согласованным с Роспотребнадзором:

 - горячий завтрак: салат, горячее второе блюдо с гарниром, напиток, хлеб

 - обед: салат, горячее первое блюдо, горячее второе блюдо с гарниром, напиток, хлеб.

***5. Ответственность сторон***

5.1 За неисполнение и ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему договору стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.2 За просрочку исполнения Поставщиком (Исполнителем) обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, Поставщик (Исполнитель) уплачивает Заказчику пени. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Поставщиком (Исполнителем) обязательства, предусмотренного договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере, определенном в порядке, установленном Постановлением Правительства РФ от 25.11.2013 N 1063, но не менее чем одна трехсотая действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены договора, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных договором и фактически исполненных Поставщиком (Исполнителем).

5.3 За ненадлежащее исполнение Поставщиком (Исполнителем) обязательств, предусмотренных договором, за исключением просрочки исполнения Поставщиком (Исполнителем) обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных договором, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы - 10 процентов цены договора.

5.4 В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных договором, пеня начисляется за каждый день просрочки, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного договором срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

5.5 За ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств по договору, за исключением просрочки исполнения обязательств, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы – 2,5 процента цены договора.

 5.6 Стороны устанавливают, что:

5.6.1 все возможные претензии по настоящему договору должны быть рассмотрены в течение пяти дней с момента получения претензии;

5.6.2 все документы могут быть направлены факсимильной, электронной или иной связью, данные документы являются письменным доказательством в спорах и разногласиях.

5.7 Уплата неустойки не освобождает стороны от исполнения своих обязательств в полном объеме.

 5.8 Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного договором, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

***6. Обстоятельства непреодолимой силы***

6.1 Под обстоятельствами непреодолимой силы понимаются возникшие после заключения договора непредвиденные, неотвратимые и непреодолимые для Сторон события чрезвычайного характера (пожар, наводнения и другие стихийные бедствия, забастовки, военные действия или террористические акты, прекращения финансирования из областного (федерального, местного) бюджета), если эти обстоятельства непосредственно повлияли на исполнение Сторонами обязательств по договору. При этом необходимо официальное подтверждение наступления обстоятельств непреодолимой силы соответствующими организациями.

6.2 Ни одна из сторон не будет нести ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств, если их неисполнение будет являться следствием обстоятельств непреодолимой силы, возникающих после его заключения, в результате событий чрезвычайного характера, наступления которых, сторона, не исполнившая обязательств полностью или частично, не могла ни предвидеть, ни предотвратить разумными методами.

6.3 При возникновении обстоятельств, указанных в п. 6.1., сторона, для которой создалась невозможность исполнить обязательства, должна известить в письменном виде другую сторону с приложением соответствующих доказательств в пятидневный срок со дня наступления этих обстоятельств.

***7. Срок действия, изменение и расторжение договора***

7.1 Срок оказания услуги с «01» сентября по «28» декабря 2016 года.

7.2 Срок действия договора «01» сентября по «28» февраля 2017 года включительно.

7.3 Заказчик по согласованию с Поставщиком в ходе исполнения договора вправе изменить не более чем на 10 процентов предусмотренное договором количество товаров при изменении потребности в товарах, соответственно на поставку, которых заключен договор. При поставке дополнительного количества таких товаров заказчик по согласованию с поставщиком вправе изменить первоначальную цену договора пропорционально количеству таких товаров, но не более чем на 10 процентов такой цены договора. А при внесении соответствующих изменений в договор при сокращении потребности в поставке таких товаров заказчик обязан изменить цену договора указанным образом. Цена единицы дополнительно поставляемого товара и цена единицы товара при сокращении в потребности в поставке части такого товара должны определяться как частное от деления первоначальной цены договора на предусмотренное в договоре количество такого товара.

7.4 Изменение положений настоящего договора возможно по соглашению сторон. Все изменения оформляются в письменном виде путем подписания сторонами Дополнительных соглашений к договору. Все приложения и Дополнительные соглашения являются неотъемлемой частью договора. Соглашения об изменении условий договора могут быть заключены путем составления одного документа, подписанного сторонами, а также путем обмена документами посредством почтовой, телеграфной, телетайпной, телефонной, электронной или иной связи, позволяющей достоверно установить, что документ исходит от стороны по договору.

Расторжение договора допускается по соглашению Сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством.

Заказчик вправе отказаться от исполнения договора в одностороннем внесудебном порядке в случаях:

7.6.1 любого неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком своих обязательств по договору;

возникновения просрочки (нарушения сроков) исполнения Поставщиком обязательств, предусмотренных договором;

если в ходе исполнения договора установлено, что Поставщик не соответствует установленным документацией о закупке требованиям к участникам закупки или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям;

не устранения Поставщиком недостатков (замечаний) поставки в срок, указанный Заказчиком.

Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора в течение одного рабочего дня, следующего за датой принятия такого решения, размещается в единой информационной системе и направляется Поставщику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Поставщика, указанному в договоре, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Поставщику. Выполнение Заказчиком указанных действий считается надлежащим уведомлением Поставщика об одностороннем отказе от исполнения договора.

Датой надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Поставщику указанного уведомления.

Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения договора вступает в силу, и договор считается расторгнутым через 10 (десять) дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Поставщика об одностороннем отказе от исполнения договора.

Расторжение договора влечёт за собой прекращение обязательств Сторон по нему, но не освобождает от ответственности за неисполнение договорных обязательств, которые имели место до расторжения договора.

***8. Порядок разрешения споров***

8.1 Все споры по исполнению настоящего договора разрешаются путем переговоров сторон.

8.2 В случае невозможности разрешения споров путем переговоров, все споры по настоящему договору разрешаются в судебном порядке в соответствии с законодательством РФ.

***9. Дополнительные условия***

9.1 Все изменения (дополнения) к договору должны быть совершены в письменной форме и подписаны уполномоченными на то лицами.

9.2 Стороны обязуются извещать друг друга об изменениях своего юридического адреса и других реквизитов не позднее 5 дней с датой их изменения.

9.3 К настоящему договору прилагается и является его неотъемлемой частью:

Приложение №1- Спецификация

Приложение №2-Меню

***10. Адреса и реквизиты сторон***

***ЗАКАЗЧИК ИСПОЛНИТЕЛЬ***

МАОУ «СОШ №16» наименование организации

182107, Псковская область, адрес :

г. Великие Луки,

пр-т Гагарина, д.81 Тел/факс

Тел/факс (81153) 9-35-19, 9-03-98 ИНН/КПП

ИНН/КПП 6025014912/602501001 р/с

р/с 40701810458051000003 ОКВЭД

Отделение Псков ОКПД

БИК 045805001 ОКПО

л/с 31576Щ96020 ОКОПФ

л/с 30576Щ96020 ОКТМО

Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись) (подпись)

 М.П.  М.П.

Приложение № 1

к договору № \_ от «\_\_»\_\_20\_\_ г.

***Спецификация***

***к Договору № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ года***

МАОУ «Средняя общеобразовательная школа №16» г. Великие Луки и\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, предоставление услуг общественного питания на период с «01» сентября по «28» декабря 2016 года

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование услуг** | **Объем услуг** |
|  |  |
|  |  |

Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

М.П. М.П.

|  |  |
| --- | --- |
|    |  |

 Приложение № 2

 к договору №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

от \_\_\_\_\_\_\_2016 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Технический нормативный документ ГОСТ | Наименование блюда | Масса порции в граммах(не менее) |
| **1 неделя** |
| **Понедельник**  |
| № 536/67 сб.р. 2009г.\* | Сосиска отварная с гречей и свежим помидором | 52/150/15 |
| № 944 сб.р. 2009г. | Чай с лимоном | 200/7 |
| ГОСТ 27844-88 | Хлеб ржано-пшеничный | 20 |
| **Вторни**к |
| № 608/694/79 сб.р. 2009г. | Биточки мясные с картофельным пюре и салатом из свежей капусты | 60/150/30 |
| № 943 сб.р. 2009г. | Чай с сахаром | 200 |
| ГОСТ Р 52961-2008 | Хлеб ржано-пшеничный | 20 |
| **Среда**  |
| № 3 сб.р. 2009г. | Бутерброд с сыром | 25/20 |
| № 390 сб.р. 2009г. | Каша рисовая с маслом | 200/10 |
| № 958 сб.р. 2009г. | Кофейный напиток  | 200 |
| **Четверг**  |
| № 582/688 сб.р. 2009г. | Печень по-строгановски с макаронами и свежим огурцом | 50/30/150/20 |
| № 867 сб.р. 2009г. | Компот из сухофруктов | 200 |
| ГОСТ Р 52961-2008 | Хлеб ржано-пшеничный | 25 |
| **Пятница** |
| № 667/759/682 сб.р. 2009г. | Котлета из курицы с соусом с рисом отварным  |  60/20/150 |
| № 943 сб.р. 2009г. | Чай с сахаром | 200 |
| ГОСТ Р 52961-2008 | Хлеб ржано-пшеничный | 20 |
| **2 неделя** |
| **Понедельник**  |
| № 4 сб.р. 2009г. | Бутерброд с мясом | 30/30  |
| № 415 сб.р. 2009г. | Макароны с сыром | 150/20 |
| № 943 сб.р. 2009г. | Чай с сахаром | 200 |
| **Вторник** |
| № 510/694 сб.р. 2009г. | Котлета из трески с картофельным пюре и свежим огурцом | 60/150/30  |
| № 944 сб.р. 2009г. | Чай с лимоном | 200/7 |
| ГОСТ Р 52961-2008 | Хлеб ржано-пшеничный | 20 |
| **Среда**  |
| № 469 сб.р. 2009г. | Запеканка из творога с повидлом | 110/20 |
| № 943 сб.р. 2009г. | Чай с сахаром | 200 |
| **Четверг**  |
| № 619/694/79 сб.р. 2009г. | Тефтели мясные с соусом с картофельным пюре  | 60/30/150 |
|  № 867 сб.р. 2009г. | Компот из сухофруктов | 200 |
| ГОСТ Р 52961-2008 | Хлеб ржано-пшеничный | 20 |
| **Пятница**  |
| № 637/315 сб.р. 2009г. | Филе куриное отварное с тушеной капустой | 50/2/150 |
| № 943 сб.р. 2009г. | Чай с сахаром | 200 |
| ГОСТ Р 52961-2008 | Хлеб ржано-пшеничный | 20 |

\*Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко; ООО «Издательство Арий», М., 2009г.

**Двухнедельное цикличное меню обедов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Технический нормативный документ, ГОСТ | Наименование блюда | Масса порции в граммах(не менее) |
| **1 неделя** |
| **Понедельник**  |
| № 170 сб.р. 2009г. | Борщ из свежей капусты со сметаной | 250/10 |
| № 637/694 сб.р. 2009г. | Филе куриное отварное с картофельным пюре | 50/150 |
| № 943 сб.р. 2009г. | Чай с сахаром | 200 |
| ГОСТ Р 52961-2008 | Хлеб ржано-пшеничный | 40 |
| **Вторни**к |
| № 26 сб.р. 2009г.\* | Суп картофельный с горохом | 250 |
| № 536/67 сб.р. 2009г. | Сосиски отварные с кашей гречневой | 52/150 |
| ГОСТ Р 52961-2008 | Хлеб ржано-пшеничный | 40 |
| № 867 сб.р. 2009г. | Компот из изюма | 200 |
| **Среда**  |
| № 217 сб.р. 2009г. | Суп с вермишелью и картофелем | 250 |
| № 608/694/79 | Шницель из свинины с картофельным пюре и салатом из свежей капусты | 50/150/30 |
| № 883 сб.р. 2009г. | Кисель  | 200 |
| ГОСТ Р 52961-2008 | Хлеб  | 40 |
| **Четверг**  |
| № 201 сб.р. 2009г. | Суп крестьянский | 250 |
| № 591 сб.р. 2009г. | Гуляш из свинины с макаронами | 50/20/150 |
| № 943 сб.р. 2009г. | Чай с сахаром | 200 |
| ГОСТ Р 52961-2008 | Хлеб  | 40 |
| **Пятница** |
| № 236 сб.р. 2009г. | Суп молочный рисовый | 200 |
| № 469 сб.р. 2009г. | Запеканка из творога с повидлом | 110/20 |
| № 943 сб.р. 2009г. | Чай с сахаром  | 200 |
| ГОСТ Р 52961-2008 | Хлеб  | 20 |
| **2 неделя** |
| **Понедельник**  |
| № 186 сб.р. 2009г. | Щи из свежей капусты со сметаной | 250/10 |
| № 536/67 сб.р. 2009г.  | Сосиски отварные с макаронами | 52/150 |
| № 883 сб.р. 2009г. | Кисель | 200 |
| ГОСТ Р 52961-2008 | Хлеб  | 30 |
| **Вторник** |
| № 197 сб.р. 2009г. | Рассольник  | 250 |
| № 582/694 сб.р. 2009г. | Печень по-строгановски с картофельным пюре | 60/30/150 |
| № 943 сб.р. 2009г. | Чай с сахаром | 200 |
| ГОСТ Р 52961-2008 | Хлеб  | 40 |
| **Среда**  |
| № 235 сб.р. 2009г. | Суп молочный с вермишелью | 200 |
| № 619/682 сб.р. 2009г. | Тефтели из свинины с рисом | 60/30/150 |
| № 867 сб.р. 2009г. | Компот из изюма | 200 |
| ГОСТ Р 52961-2008 | Хлеб  | 30 |
| **Четверг**  |
| № 170 сб.р. 2009г. | Борщ со сметаной | 250 |
| № 591/694 сб.р. 2009г. | Гуляш с картофельным пюре и свежим огурцом | 50/20/150/20 |
| № 943 сб.р. 2009г. | Чай с сахаром | 200 |
| ГОСТ Р 52961-2008 | Хлеб  | 40 |
| **Пятница**  |
| № 216 сб.р. 2009г. | Суп вермишелевый с курицей | 250/10 |
| № 1046 сб.р. 2009г. | Оладьи с джемом | 120/20 |
| № 943 сб.р. 2009г. | Чай с сахаром | 200 |
| ГОСТ Р 52961-2008 | Хлеб  | 20 |

\*Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко; ООО «Издательство Арий», М., 2009г.

\*\* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ Н.Э.Харченко. – М.:Издательский центр «Академия», 2008.

**Двухнедельное цикличное меню 5-разового питания для детей дошкольного возраста**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Технический нормативный документ, ГОСТ | Наименование блюда | Масса порции в граммах(не менее) |
| **1 неделя** |
| **Понедельник**  |
| **Завтрак-1** |  |  |
| № 390 сб.р. 2009г.\* | Каша манная с маслом | 200/10 |
| № 944 сб.р. 2009г. | Чай с лимоном | 200 |
| ГОСТ 27844-88 | Хлеб пшеничный | 20 |
| **Завтрак-2** | Йогурт | 200 |
| **Обед** |  |  |
| № 170 сб.р. 2009г. | Борщ из свежей капусты со сметаной | 250/10 |
| № 637/682 сб.р. 2009г. | Куриное филе отварное с рисом | 50/100 |
| № 943 сб.р. 2009г. | Чай с сахаром | 200 |
| ГОСТ Р 52961-2008 | Хлеб ржано-пшеничный | 30 |
| **Полдник**  |  |  |
| № 82 сб.р. 2008г. | Кекс столичный | 60 |
| № 943 сб.р. 2009г. | Чай  | 200 |
| **Ужин**  |  |  |
| № 536/708 сб.р. 2009г. | Сосиска отварная с гречей | 50/100 |
| № 943 сб.р. 2009г. | Чай с сахаром | 200 |
| ГОСТ Р 52961-2008 | Хлеб ржано-пшеничный | 30 |
| **Вторни**к |
| **Завтрак-1** |  |  |
| № 390 сб.р. 2009г. | Каша рисовая с маслом | 200/10 |
| № 943 сб.р. 2009г. | Чай  | 200 |
| ГОСТ 27844-88 | Хлеб пшеничный | 30 |
| **Завтрак-2** | Апельсин | 115 |
| **Обед** |  |  |
| № 206 сб.р. 2009г. | Суп картофельный с горохом | 200/10 |
| № 608/694/79 сб.р. 2009г. | Шницель из свинины с картофельным пюре с салатом из свежей капусты | 50/100/30 |
| № 883 сб.р. 2009г. | Кисель | 200 |
| ГОСТ Р 52961-2008 | Хлеб ржано-пшеничный | 30 |
| **Полдник** |  |  |
| № 959 сб.р. 2009г. | Какао | 200 |
| № 114 сб.р. 2008г. | Сдобная булочка | 50 |
| **Ужин** |  |  |
| № 438 сб.р. 2009г. | Омлет натуральный | 110 |
| № 943 сб.р. 2009г. | Чай с сахаром | 200 |
| ГОСТ 27844-88 | Хлеб пшеничный | 30 |
| **Среда**  |
| **Завтрак-1** |  |  |
| № 1046 сб.р. 2009г. | Оладьи с повидлом | 120/30 |
| № 958 сб.р. 2009г. | Кофейный напиток с молоком | 200 |
| **Завтрак-2** | Яблоко | 130 |
| **Обед** |  |  |
| № 217 сб.р. 2009г. | Суп с вермишелью и картофелем | 250 |
| № 486/694 сб.р. 2009г. | Треска тушеная с овощами с картофельным пюре | 50/50/150 |
| № 867 сб.р. 2009г. | Компот из сухофруктов | 200 |
| ГОСТ Р 52961-2008 | Хлеб ржано-пшеничный | 30 |
| **Полдник** |  |  |
| № 1058 сб.р. 2009г. | Ватрушка с творогом | 60 |
| № 943 сб.р. 2009г. | Чай с сахаром | 200 |
| **Ужин** |  |  |
| № 637/682 сб.р. 2009г. | Филе куриное отварное с рисом и маслом | 50/100/10 |
| № 944 сб.р. 2009г. | Чай с лимоном | 200/7 |
| ГОСТ Р 52961-2008 | Хлеб ржано-пшеничный | 30 |
| **Четверг**  |
| **Завтрак-1** |  |  |
| № 390 сб.р. 2009г. | Каша пшеничная с маслом | 200/10 |
| № 943 сб.р. 2009г. | Чай  | 200 |
| ГОСТ 27844-88 | Хлеб пшеничный | 20 |
| **Завтрак-2** | Мандарин  | 80 |
| **Обед** |  |  |
|  № 201 сб.р. 2009г. | Суп крестьянский | 250/10 |
| № 582/688 сб.р. 2009г. | Печень по-строгановски макаронами и свежим огурцом | 50/30/100/15 |
| № 867 сб.р. 2009г. | Компот из изюма | 200 |
| ГОСТ Р 52961-2008 | Хлеб ржано-пшеничный | 30 |
| **Полдник** |  |  |
| № 943 сб.р. 2009г. | Чай  | 200 |
| № 115 сб.р. 2008г.\*\*\* | Булочка российская | 60 |
| **Ужин** |  |  |
| № 469 сб.р. 2009г. | Запеканка из творога с повидлом | 110/20 |
| № 943 сб.р. 2009г. | Чай с сахаром | 200 |
| **Пятница**  |
| **Завтрак-1** |  |  |
| № 390 сб.р. 2009г. | Каша пшенная с маслом | 200/10 |
| № 3 сб.р. 2009г. | Бутерброд с сыром | 20/20 |
| № 943 сб.р. 2009г. | Чай  |  |
| **Завтрак-2** | Йогурт | 100 |
| **Обед** |  |  |
| № 236 сб.р. 2009г. | Суп молочный с вермишелью | 250 |
| № 667/682 сб.р. 2009г. | Котлета куриная с рисом | 60/100 |
| № 883 сб.р. 2009г. | Кисель  | 200 |
| ГОСТ Р 52961-2008 | Хлеб ржано-пшеничный | 20 |
| **Полдник**  |  |  |
| № 48 сб.р. 2008 г. | Пирожное песочное глазированное | 60 |
| № 959 сб.р. 2009г. | Какао |  |
|  **Ужин**  |  |  |
|  № 415 сб.р. 2009г. | Макароны с сыром | 100/15 |
| № 959 сб.р. 2009г. | Чай с сахаром | 200 |
| ГОСТ Р 52961-2008 | Хлеб ржано-пшеничный | 20 |
| **2 неделя** |
| **Понедельник**  |
| **Завтрак-1** |  |  |
| № 390 сб.р. 2009г. | Каша манная с маслом | 200/10 |
| № 3 сб.р. 2009г. | Бутерброд с сыром | 20/20 |
| № 944 сб.р. 2009г. | Чай с лимоном | 200/7 |
| **Завтрак-2** | Апельсин порционно | 70 |
| **Обед** |  |  |
| № 186 сб.р. 2009г. |  Щи из свежей капусты со сметаной | 250/10 |
| № 668/694 сб.р. 2009г. |  Котлета куриная с картофельным пюре | 50/20/100 |
| № 883 сб.р. 2009г. | Кисель  | 200 |
| ГОСТ Р 52961-2008 | Хлеб ржано-пшеничный | 20 |
| **Полдник**  | Йогурт | 200 |
| **Ужин**  |  |  |
| № 536/688 сб.р. 2009г. | Сосиска отварная с макаронами | 52/100 |
| № 943 сб.р. 2009г. | Чай с сахаром | 200 |
| ГОСТ Р 52961-2008 | Хлеб ржано-пшеничный | 25 |
| **Вторни**к |
| **Завтрак-1** |  |  |
| № 390 сб.р. 2009г. | Каша пшенная с маслом | 200/10 |
| № 959 сб.р. 2009г. | Какао с молоком | 200 |
| ГОСТ 27844-88 | Хлеб пшеничный | 30 |
| **Завтрак-2** | Яблоко  | 150 |
| **Обед** |  |  |
| № 197 сб.р. 2009г. | Рассольник | 250 |
| № 510/694 сб.р. 2009г. | Котлета из трески с картофельным пюре и свежим помидором | 60/100/20 |
| № 867 сб.р. 2009г. | Компот из изюма | 200 |
| ГОСТ Р 52961-2008 | Хлеб ржано-пшеничный | 2 0 |
| **Полдник** |  |  |
| № 943 сб.р. 2009г. | Чай с сахаром | 200 |
| ГОСТ 27844-88 | Хлеб пшеничный | 15 |
| **Ужин** |  |  |
| № 438 сб.р. 2009г. | Омлет натуральный | 110 |
| № 943 сб.р. 2009г. | Чай  | 200 |
| ГОСТ Р 52961-2008 | Хлеб ржано-пшеничный | 20 |
| **Среда**  |
| **Завтрак-1** |  |  |
| № 390 сб.р. 2009г. | Каша пшеничная молочная с маслом | 200/10 |
| № 944 сб.р. 2009г. | Чай | 200 |
| ГОСТ 27844-88 | Хлеб пшеничный | 15 |
| **Завтрак-2** | Сок | 200 |
| **Обед** |  |  |
| № 235 сб.р. 2009г. | Суп молочный с вермишелью | 200 |
| № 619/682 сб.р. 2009г. | Тефтели из свинины с рисом | 60/30/100 |
| № 867 сб.р. 2009г. | Компот из сухофруктов | 200 |
| ГОСТ Р 52961-2008 | Хлеб ржано-пшеничный | 20 |
| **Полдник** |  |  |
| № 943 сб.р. 2009г. | Чай с лимоном | 200/7 |
| № 114 сб.р. 2008г. | Булочка сдобная с помадкой | 50 |
| **Ужин** |  |  |
| № 469 сб.р. 2009г. | Запеканка из творога с повидлом | 110/20 |
| № 943 сб.р. 2009г. | Чай с сахаром | 200 |
| **Четверг**  |
| **Завтрак-1** |  |  |
| № 390 сб.р. 2009г. | Каша рисовая с маслом | 200/10 |
| № 945 сб.р. 2009г. | Чай с молоком | 200 |
| ГОСТ 27844-88 | Хлеб пшеничный | 15 |
| **Завтрак-2** | Апельсин  | 115 |
| **Обед** |  |  |
| № 169 сб.р. 2009г. | Борщ со сметаной | 250/10 |
| № 591/679 сб.р. 2009г. | Гуляш из свинины с кашей гречневой и свежим помидором | 50/20/100/15 |
| № 883 сб.р. 2009г. | Кисель  | 200  |
| ГОСТ Р 52961-2008 | Хлеб ржано-пшеничный | 20 |
| **Полдник** |  |  |
| № 307 сб.р. 2009г. | Пирожное «Песочное кольцо с орехами» | 60 |
| № 943 сб.р. 2009г. | Чай с лимоном | 200/7 |
| **Ужин** |  |  |
| № 415 сб.р. 2009г. | Макароны с сыром | 100/15 |
| № 959 сб.р. 2009г. | Какао с молоком | 200 |
| **Пятница**  |
| **Завтрак-1** |  |  |
| № 384 сб.р. 2009г. | Каша гречневая молочная с маслом | 200/10 |
| № 943 сб.р. 2009г. | Чай  | 200 |
| ГОСТ 27844-88 | Хлеб пшеничный | 30 |
| **Завтрак-2** | Яблоко  | 160 |
| **Обед** |  |  |
| № 226 сб.р. 2009г. | Суп вермишелевый | 250  |
| № 637/694/79 сб.р. 2009г. | Филе куриное отварное с маслом с картофельным пюре и салатом из свежей капусты | 50/10/100/30 |
| № 867 сб.р. 2009г. | Компот из изюма | 200 |
| ГОСТ Р 52961-2008 | Хлеб ржано-пшеничный | 20 |
| **Полдник**  | Йогурт | 200 |
| **Ужин**  |  |  |
| № 1046 сб.р. 2009г. | Оладьи с повидлом | 120/20 |
| № 943 сб.р. 2009г. | Чай с сахаром | 200 |
|  |  |  |

\*Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко; ООО «Издательство Арий», М., 2009г.

\*\* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ Н.Э.Харченко. – М.:Издательский центр «Академия», 2008.

\*\*\*Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, СПб,: ПРОФИКС, 2008.